V-ZUG AG

Kombi-Dampfbackofen

CombairSteam S

Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
CSS	62A	55-600/55-762
CSS60	63A	60-600/60-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2012

Inhalt

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Verwendete Symbole 6
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 8
1.4 Gebrauchshinweise 11

2 Entsorgung 14

3 Gerätebeschreibung 15
3.1 Aufbau 15
3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente 16
3.3 Garraum 18
3.4 Zubehör 19

4 Bedienung 22
4.1 Erste Inbetriebnahme 23
4.2 Wasserbehälter füllen 24
4.3 Betriebsart wählen 25
4.4 Garraumtemperatur wählen 25
4.5 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern 26
4.6 Betriebsart ändern 26
4.7 Ausschalten 27
4.8 Wasserbehälter leeren 28

5 Benutzereinstellungen 29
5.1 Kindersicherung 31
5.2 Uhrzeitanzeige 31
5.3 Signalton 32
5.4 Beleuchtung 32
5.5 Wasserhärte 33
5.6 Temperatureinheit 33
5.7 Uhrzeitformat 34
5.8 Netzsynchronisation 34
5.9 Werkeinstellungen 34

6 Uhrfunktionen **35**
6.1 Uhrzeit einstellen und ändern 35
6.2 Timer 36
6.3 Einschaltdauer 37
6.4 Startaufschub 39

7 Betriebsarten **42**
7.1 Dämpfen 42
7.2 Ober-/Unterhitze 43
7.3 Heissluft 43
7.4 Heissluft feucht 44
7.5 Heissluft + Beschwaden 45
7.6 Regenerieren 46
7.7 Profi-Backen 46
7.8 PizzaPlus 47
7.9 Grill 47
7.10 Schnellaufheizen 48

8 Gargutsensor **49**
8.1 Kerntemperatur 50

9 Zartgaren **52**

10 Tipps und Tricks **55**
10.1 Dämpfen 55
10.2 Regenerieren 55
10.3 Profi-Backen 56
10.4 Heissluft + Beschwaden 56
10.5 Gebäck und Braten 57
10.6 Kuchen 57
10.7 Bräunungsunterschied 58
10.8 Energie sparen 58

11 Option **59**
11.1 Wärmeschublade 59

12 Pflege und Wartung **60**
12.1 Aussenreinigung 60
12.2 Türdichtung reinigen 60
12.3 Türdichtung ersetzen 60
12.4 Gerätetür reinigen 61
12.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen 62
12.6 Garraum reinigen 63
12.7 Glühlampe ersetzen 63

13 Entkalken **64**

14 Störungen selbst beheben **68**
14.1 Was tun, wenn 68
14.2 Nach einem Stromunterbruch 74

15 Zubehör und Ersatzteile **75**

16 Technische Daten **77**

17 Notizen **78**

18 Stichwortverzeichnis **80**

19 Reparatur-Service **83**

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung.

Informationen zur Bedienungsanleitung.

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill; lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden; zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

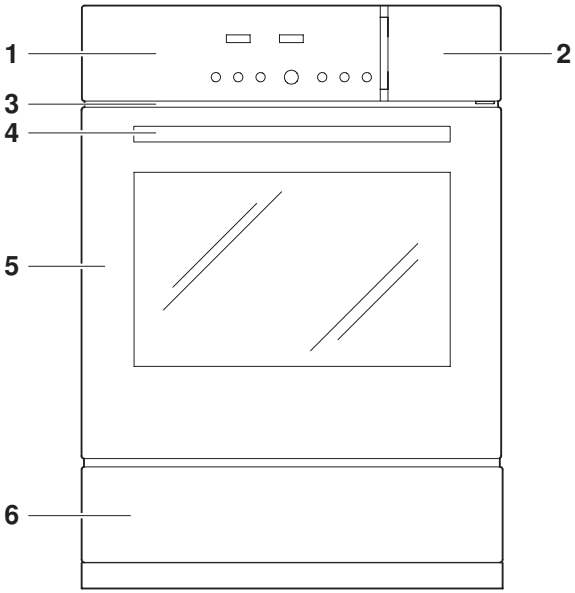
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Gerätebeschreibung

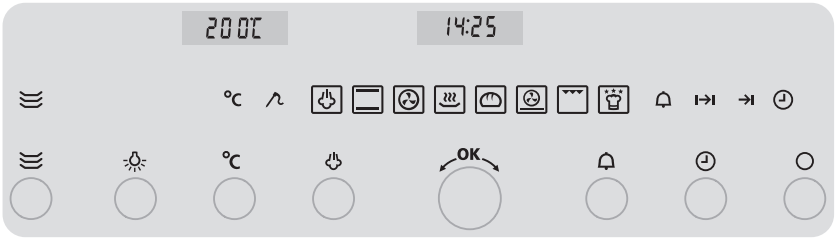
3.1 Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Tür vor Wasserbehälter (inkl. Hinweismeldungen)
3 Lüftungsöffnung
4 Türgriff
5 Gerätetür
6 Geräte-/Wärmeschublade *

* modellabhängig

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Digitalanzeigen

200°C Temperatur

14:25 Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit
Timer

Symbole Betriebsarten

- Dämpfen
- Ober-/Unterhitze
- Heissluft
- Regenerieren
- Profi-Backen
- PizzaPlus
- Grill
- Zartgaren

Symbole

	Wärmeschublade *		Einschaltdauer
	Garraumtemperatur		Ausschaltzeit
	Kerntemperatur		Uhrzeit
	Timer		

* modellabhängig

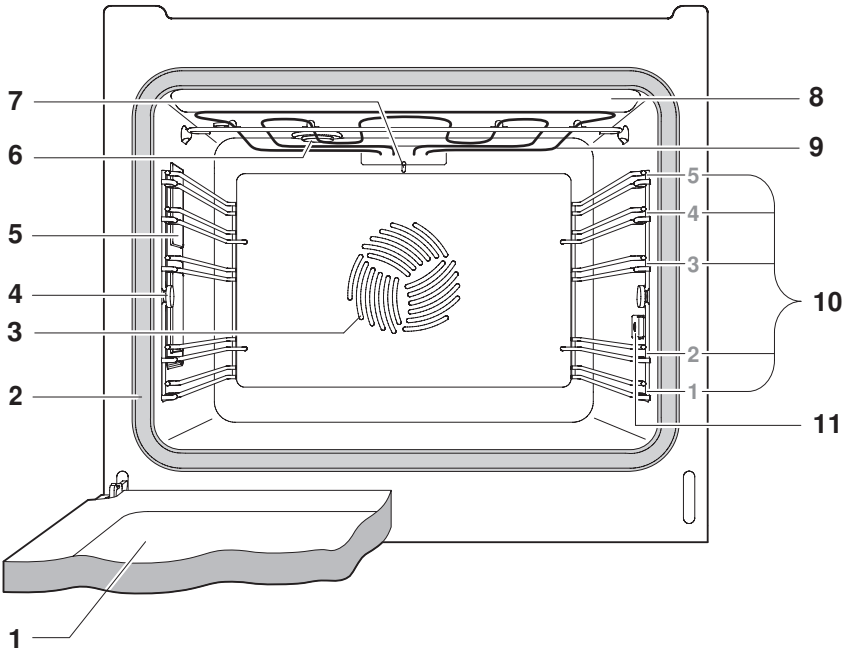
Tasten

	Wärmeschublade *		Einstellknopf
	Beleuchtung		Timer
	Garraumtemperatur		Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit
	Betriebsart		Aus

* modellabhängig

3.3 Garraum

Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!
Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Heissluftgebläse
4 Rändelmutter
5 Beleuchtung
6 Garraumentlüftung
7 Garraumtemperaturfühler
8 Berührungsschutz Grill/Oberhitze
9 Grill/Oberhitze
10 Auflagen mit Beschriftung
11 Steckerbuchse für Gargutsensor

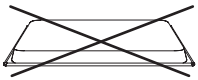
Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

3.4 Zubehör

Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Edelstahlblech

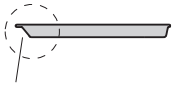
- Backform für Apérogebäck und Brot
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Für die Betriebsarten und nicht geeignet.



➤ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Original-Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- Für die Betriebsarten und nicht geeignet.

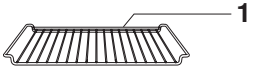


1

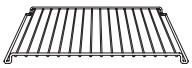
➤ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» **1** nach hinten in den Garraum schieben.

➤ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

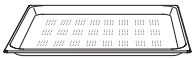


- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Querstrebe **1** nach hinten in den Garraum schieben. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.



- Auskühlen von Gebäck

Garbehälter gelocht



- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Für die Betriebsarten und nicht geeignet.

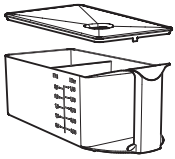
Gargutsensor

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind in den separaten EINSTELLTIPPS beschrieben.

Wasserbehälter mit Deckel

Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.



➤ Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

Sonderzubehör

Stellen Sie Zubehör, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

- Sonderzubehör finden Sie unter: www.vzug.com

4 Bedienung

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste gewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Anzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

4.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ➤ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ➤ Falls in der Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und Uhrzeit einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

- ➤ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ➤ Gegebenenfalls die Wasserhärte in Benutzereinstellungen anpassen.
- ➤ Wasserbehälter mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- ➤ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

4.2 Wasserbehälter füllen

Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

➤ Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.

- Bei den Betriebsarten , , und + muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten , , , + , und kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

➤ Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

4.3 Betriebsart wählen

➤ Taste ⏻ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart blinkt.
- In der Anzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Das Betriebsartensymbol und °C blinken.

Betriebsarten

Taste ⏻ antippen	Betriebsart	
1×		Dämpfen
2×		Ober-/Unterhitze
3×		Heissluft
4×		Regenerieren
5×		Profi-Backen
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Zartgaren
9×	+	Heissluft feucht
10×	+	Heissluft + Beschwaden

4.4 Garraumtemperatur wählen

➤ Am Einstellknopf OK drehen und gewünschte Temperatur einstellen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Bei den Betriebsarten , , , , + und + ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

4.5 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

➤ Taste °C antippen.
  – In der Anzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  – Das Symbol °C blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Garraumtemperatur ändern.

4.6 Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

➤ Taste ◯ antippen.
  – Die eingestellte Betriebsart wird beendet.
➤ Durch Antippen von Taste neue Betriebsart wählen.

4.7 Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Ein kurzer Signalton ertönt.
- Das Betriebsartensymbol und ℃ erlöschen.
- Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende eine Dampfreduktion stattfinden. Während der Dampfreduktion wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen

Verbrennungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

➤ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.

➤ Gebäck zum Auskühlen auf Gitterrost legen.

➤ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.

➤ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

4.8 Wasserbehälter leeren

Verbrühungsgefahr!
Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

➤ Nach dem Zurückpumpen des Wassers Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.

Falls in der Anzeige H 1 blinkt, ist die Temperatur des Restwassers zu hoch. Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es eine bestimmte Temperatur unterschritten hat. Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

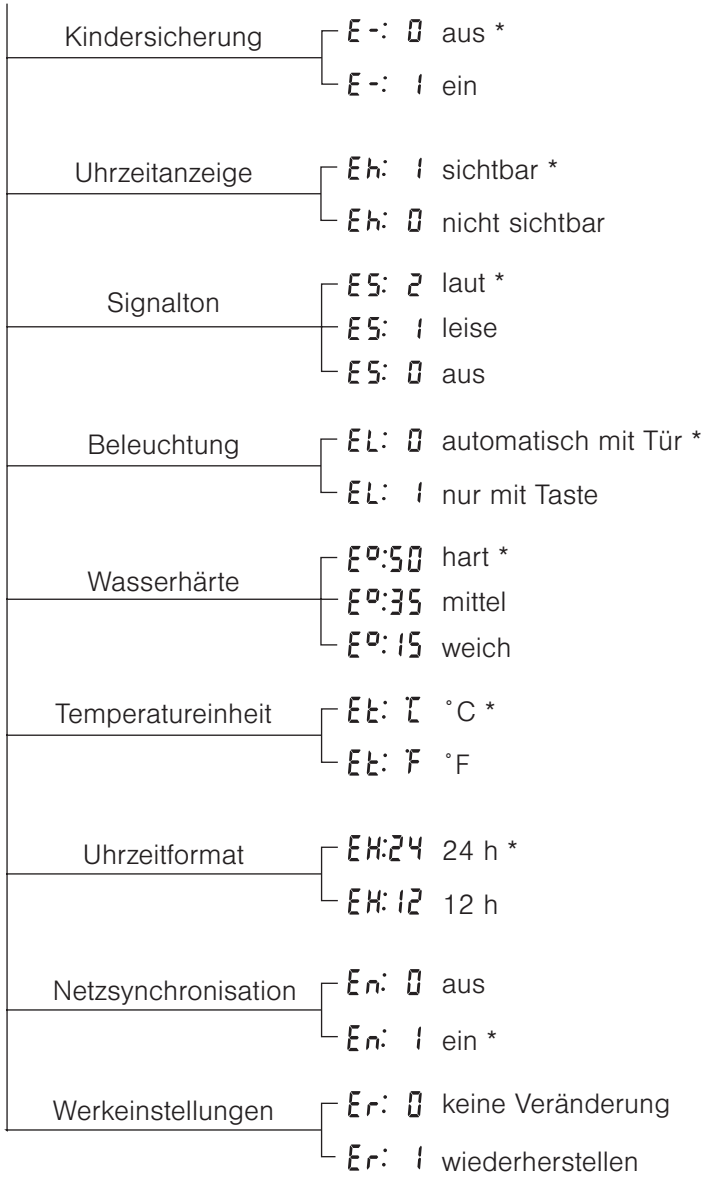
5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

➤ Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf OK gedrückt halten, bis
  – in der Anzeige steht EEEE.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht E-: 0 für «Kindersicherung aus».
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Einstellung wählen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige blinkt z. B. Eh: 1 für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK wechselt die Anzeige auf Eh: 0 für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.
➤ Durch Drücken auf die Taste ◯ wird die Einstellung beendet.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen



* Werkeinstellung

5.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Beim Versuch eine Betriebsart zu wählen
- ertönt ein doppelter Signalton
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung
- in der Anzeige steht - - - -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

➤ Gleichzeitig Taste ◯ drücken und eine Betriebsart wählen.
- Die Kindersicherung ist überwunden.
- Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
- 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten ☼, 🔔 und 🕘 können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

5.2 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.3 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke
• aus	Signalton ist ausgeschaltet

Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.
Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

5.4 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

5.5 Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	**Anzeige**	**Wasserhärte [°fH]**	**Wasserhärte [°dH]**	**Wasserhärte [°eH]**
• hart		36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35
• mittel		16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
• weich		1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11

5.6 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

5.7 Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

5.8 Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetzfrequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

5.9 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

6 Uhrfunktionen

Folgende Uhrfunktionen stehen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
Ist das Uhrzeitformat EX: 12 gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, falls das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

➤ Taste 🕘 antippen.
  – In der Anzeige blinken die Stunden.
  – Das Symbol 🕘 blinkt.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
➤ Taste 🕘 antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  – In der Anzeige blinken die Minuten.
  – Das Symbol 🕘 blinkt.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Einstellungen bestätigen.

6.2 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

➤ Taste 🔔 antippen.
- In der Anzeige blinkt 0 '00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9 '50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch 1× Antippen von Taste 🔔 kann die Dauer auf 0 '00 zurückgestellt werden.

Starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Timer starten.
- In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- blinkt das Symbol 🔔.

➤ Durch Antippen von Taste 🔔 Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste 🔔 antippen.
  – In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  – Das Symbol 🔔 blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste 🔔 2× antippen.
  – In der Anzeige blinkt 0'00.
  – Das Symbol 🔔 blinkt.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

6.3 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
➤ Gargut in Garraum stellen.
➤ Taste 🕘 antippen.
  – In der Anzeige blinkt 0h 15.
  – Das Symbol I→I blinkt.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  – Das Symbol I→I leuchtet.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste ◴ antippen.
- In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol I→I blinkt.

➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der einen Anzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Anzeige 0'00
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der Anzeige steht die Restwärme.

6.4 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den separaten Einstelltipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

➤ Gargut in Garraum stellen.
➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer einstellen

➤ Taste ◴ antippen.
  – In der Anzeige blinkt 0h 15.
  – Das Symbol I→I blinkt.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Ausschaltzeit einstellen

➤ Taste ◴ erneut antippen.
  – In der Anzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
  – Das Symbol →I blinkt.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.
Ist das Uhrzeitformat EH:12 gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Anzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol →| leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

➤ Betriebsart [Heißluft] und 180 °C wählen.
➤ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
➤ Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste ◴ 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.

➤ Taste ◴ 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der einen Anzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Anzeige 0 '00
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der Anzeige steht die Restwärme.

7 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.

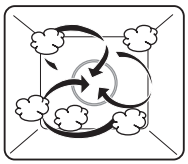
➢ Formen auf Gitterrost stellen.

➢ Original-Kuchenblech mit «Schrägung» nach hinten in den Garraum schieben.

➢ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen von Taste ⏻ gewünschte Betriebsart auswählen.

Beachten Sie die Hinweise unter TIPPS UND TRICKS und in den separaten EINSTELLTIPPS.

7.1 Dämpfen



Temperaturbereich	30–100 °C
Vorschlagswert	100 °C
Auflage	1 bis 5

Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

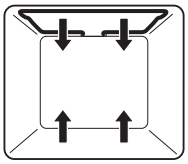
Anwendung

- Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, Eierspeisen
- Pochieren von Fleisch, Gefügel und Fisch
- Entsaften von Früchten und Beeren
- Herstellen von Joghurt
- Sterilisieren

Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

➢ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

7.2 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2

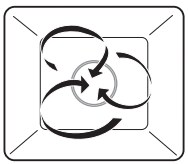
Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.

Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf 1 Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten

➤ Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

7.3 Heissluft



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 + 4 oder 2

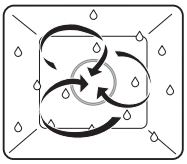
Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Besonders geeignet um Kleingebäck auf 2 Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten

➤ Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.4 Heissluft feucht



+

Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 + 4 oder 2

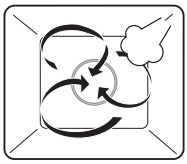
Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Hefegebäck und Brot auf 1 oder 2 Auflagen
- Gratin und Auflauf

➤ Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

7.5 Heissluft + Beschwaden



+

Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	2 oder 2 + 4

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die Dampfzufuhr verbessert die Energieübertragung auf das Gargut.
Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Anwendung

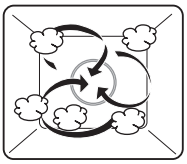
- Blätterteig- und Hefegebäck, Brot
- Auflauf
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte

Besonders geeignet zum fettarmen Garen von Tiefkühlprodukten wie z. B. Backofen-Frites oder Frühlingsrollen.

➤ Dampfzufuhr durch Drücken der Taste ein- oder ausschalten.

– Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .

7.6 Regenerieren



Temperaturbereich	100–150 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 5

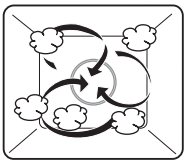
Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.

Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten

Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

7.7 Profi-Backen



Temperaturbereich	100–230 °C
Vorschlagswert	210 °C
Auflage	2 oder 2 + 4

Es erfolgt zunächst eine Dampfphase (Volumenvergrösserung des Backguts, Benetzung der Oberfläche). Anschliessend folgt automatisch eine Heissluftphase.

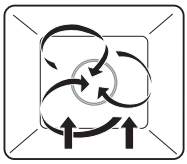
Anwendung

- Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren) auf 1 oder 2 Auflagen

Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig braucht nicht bestrichen zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne glänzende Kruste.

➤ Das Backgut in den kalten Garraum schieben.

7.8 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2

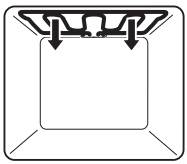
Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiver gebacken.

Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

➤ Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

7.9 Grill



Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	230 °C
Auflage	4 oder 5

Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratinieren
- Toast

➤ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.

➤ Original-Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

7.10 Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten , , und + möglich.

- ➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ➤ Einstellknopf OK gedrückt halten, bis
  - – ein einfacher Signalton ertönt
  - – in der Anzeige blinkt

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

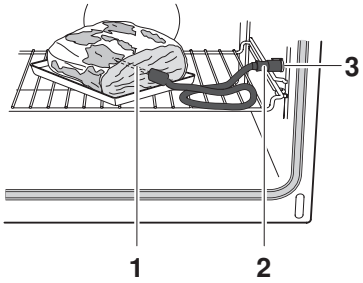
8 Gargutsensor

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor. Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler, und halten Sie den Stecker immer sauber.

Gargutsensor platzieren

➤ Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.
Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der rechten Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

➤ Abdeckung aufklappen und Stecker **2** in Buchse **3** stecken.

8.1 Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.
Die Kerntemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten EINSTELLTIPPS.

Einstellen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Taste °C 1× antippen.
– In der Anzeige blinkt - -°C.
– Das Symbol blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Kerntemperatur einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

– steht in der Anzeige - -°C.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste °C 2× antippen.
– In der Anzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
– Das Symbol blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Kerntemperatur ändern.

Garende

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur

– schaltet das Gerät automatisch aus
– ertönt während 1 Minute ein Signalton
– steht in der Anzeige die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70 °C.
– blinkt das Symbol
➤ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Kerntemperatur nur messen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Taste °C 1× antippen.
– In der Anzeige blinkt - - °C.
– Das Symbol blinkt.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

– steht in der Anzeige - - °C.

Die Betriebsart muss manuell ausgeschaltet werden.
➤ Taste ◯ antippen oder Einschaltdauer einstellen.

9 Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe

Fleisch vorbereiten

➤ Fleisch würzen oder marinieren.

Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

➤ Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

➤ Fleisch kurz rundherum scharf anbraten. Dabei Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.

➤ Anschliessend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

Gargutsensor platzieren

➤ Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, ist wichtig, damit das Fleisch bei Garende optimal gar ist.

➤ Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.

➤ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.

Zartgaren auswählen

Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.
Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten EINSTELLTIPPS.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

➤ Taste 8× antippen.
- Die Symbole , und leuchten.
- In der einen Anzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur.
- In der anderen Anzeige steht die vorgeschlagene Einschaltdauer.

Kerntemperatur ändern

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Kerntemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

➤ Taste antippen.
- In der Anzeige blinkt voreingestellte Einschaltdauer.
- Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer ändern.

Zartgaren starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Zartgaren startet.
- In der einen Anzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
- In der anderen Anzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
- Die Symbole , und leuchten.

Versehentliches Unterbrechen

➤ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
– In der Anzeige blinkt H 6.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Ablauf fortsetzen.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 2× antippen.

10 Tipps und Tricks

10.1 Dämpfen

➤ Um Lebensmittel-Bestandteile und Kondensat aufzufangen Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.

➤ Mehrere Speisen können gleichzeitig energiesparend gegart werden, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte zusammen mit Gemüse von ähnlicher Gardauer.

➤ Getreide, z. B. Reis oder Hirse und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, direkt mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr garen.

➤ Serviergeschirr direkt auf Edelstahlblech oder Gitterrost stellen.

10.2 Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
• Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verkürzen.
• Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern.

10.3 Profi-Backen

➤ Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

➤ Teig anschliessend auf mit Backpapier belegtem Edelstahlblech in kalten Garraum schieben und mit [Heissluft] backen.

- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.
- Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.

10.4 Heissluft + Beschwaden

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.
Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

➤ Durch Drücken auf Taste Dampfzufuhr ausschalten.
  – Das Symbol erlischt.

➤ Durch Drücken auf Taste Dampfzufuhr einschalten.
  – Das Symbol leuchtet.

10.5 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

10.6 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELLTIPPS vergleichen. ➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ➤ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Angabe der Backpulvermenge beachten.

10.7 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer anpassen. ➤ Bei [Heissluft], [Ober-/Unterhitze], [Unterhitze], [Ober-/Unterhitze + Heissluft] und [Pizza + Heissluft] überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmen. ➤ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELLTIPPS vergleichen.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

10.8 Energie sparen

Die Betriebsart [Ober-/Unterhitze + Heissluft] benötigt weniger Energie als die Betriebsart [Heissluft].

➤ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

➤ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.

➤ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.

➤ So kurz wie nötig vorheizen.

➤ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

11 Option

11.1 Wärmeschublade

Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!
Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der Wärmeschublade.

Die Wärmeschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

➤ Durch Antippen von Taste ≋ Wärmeschublade ein- bzw. ausschalten.

➤ Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.

Die Wärmeschublade schaltet automatisch nach 12 Stunden aus.

12 Pflege und Wartung

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen. Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange in der Anzeige H 1 blinkt!
Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen.
Zerkratzte Glasflächen können bersten.
Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

12.1 Aussenreinigung

- ➤ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ➤ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

Geräte-/Wärmeschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ➤ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

12.2 Türdichtung reinigen

- ➤ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

12.3 Türdichtung ersetzen

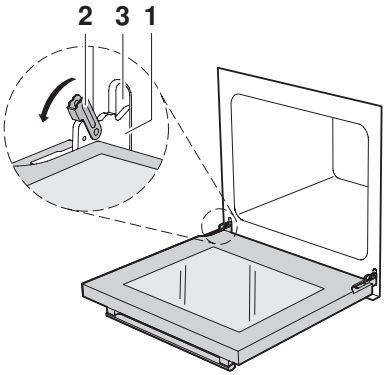
Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

12.4 Gerätetür reinigen

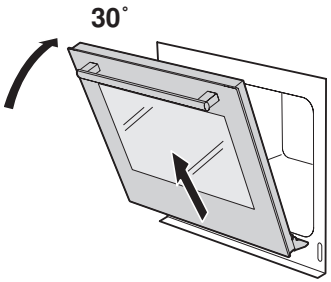
➤ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest. Die Gerätetür ist schwer.



➤ Gerätetür ganz öffnen.
➤ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



➤ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
➤ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.

Gerätetür einsetzen

➤ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
➤ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

12.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

Beschädigung durch falsche Behandlung!
Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.

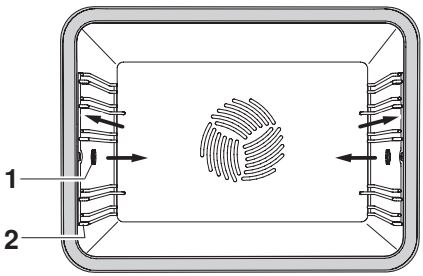
➢ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

➢ Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Auflagegitter herausnehmen

➢ Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.

➢ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

➢ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

12.6 Garraum reinigen

Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente.

- ➤ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernt werden.
- ➤ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ➤ Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

Im Garraum können sich mit zunehmender Benutzungsdauer schimmernde Regenbogenfarben bilden oder die Oberfläche kann leicht matt werden. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Diese Veränderungen lassen sich mit einem nicht scheuernden Chromstahl-Reinigungsmittel entfernen.

12.7 Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Glühlampe durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

13 Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Anzeige blinkt H 10.

Wir empfehlen, das Entkalken sofort beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.
Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden.
Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4× 30 Minuten Dämpfen pro Woche muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Hart	5 Monaten
Mittel	8 Monaten
Weich	12 Monaten

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer

Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!
Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich «Durgol Swiss Steamer».
Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

«Durgol Swiss Steamer» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.

Bezugsquelle unter Zubehör und Ersatzteile.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.
Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken vorbereiten

Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgeschaltet und ausgekühlt sein.
Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum.
Während des Entkalkungsvorgangs müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

- ➤ Gerät ausschalten.
- ➤ Tasten ⏻ und 🕒 gleichzeitig drücken.
  - – In der Anzeige blinkt CAPr.
  - – Anschliessend blinkt in der Anzeige H 5.

Falls ein Signalton ertönt und die obige Anzeige nicht angezeigt wird, ist das Gerät nicht ausreichend ausgekühlt.
Das Entkalken kann nicht gestartet werden

- ➤ Gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkungsmittels unverdünnt in Wasserbehälter füllen.
- ➤ Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach schieben.

Entkalkungsphase durchführen

Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf Einstellungen OK bestätigen.
  - – In der Anzeige steht für ca. 30 Minuten CA 1.

Spülphasen durchführen

Wenn in der Anzeige blinkt H 2,

➤ Wasserbehälter entnehmen und Entkalkungsmittel ausleeren.

➤ Wasserbehälter mit 1,25 l warmem Wasser füllen.

➤ Wasserbehälter wieder einschieben.

– In der Anzeige steht CA 2.

– Das Gerät befindet sich in der Spülphase.

– Anschliessend blinkt in der Anzeige H 2.

➤ Wasserbehälter entnehmen und Wasser ausleeren.

Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit wird eine optimale Anzahl an Spülgängen durchgeführt.
Beim letzten Spülgang wird das Wasser erhitzt, daher kann die Tür beschlagen.

Entkalken beenden

Wenn in der Anzeige steht End,

➤ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

– Die Meldung End erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.

➤ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.

Falls nach dem Entkalken die Betriebsart [⏻], [≋], [▭] oder [⏻] + [✣] benutzt wird, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garende trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

14 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, welche auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

➤ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter Technische Daten) und die komplette Störungsmeldung z. B. F xx oder E xx.

14.1 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Glühlampe defekt.	➤ Service anrufen.

… beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
• Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	➤ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten Einstelltipps übereinstimmt.
• Garraumtemperatur ist zu hoch.	➤ Garraumtemperatur reduzieren.

… während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

… in der Anzeige steht

- - - -

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	➤ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Benutzereinstellungen. ➤ Kindersicherung ausschalten.

… beim Dämpfen kein Dampf erzeugt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumtemperatur beträgt mehr als 100 °C.	➤ Gerät vor dem Dämpfen auskühlen lassen. Die Dampfzufuhr startet erst, wenn die Garraumtemperatur 100 °C unterschreitet.

… am Garende längere Zeit kein Wasser zurückgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	➤ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist. Das Gerät kann trotzdem genutzt werden.

… die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
• Unregelmässige Stromnetzfrequenz.	➤ Netzsynchronisation ausschalten.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation: • Interner Taktgeber unpräzise.	➤ Service anrufen.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	➤ Wasserbehälter einsetzen.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Wasserbehälter enthält kein Wasser.	➤ Wasserbehälter füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
• Beim Entkalken.	➤ Wasserwechsel nötig.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Gerätetür ist offen.	➤ Gerätetür schliessen.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Gargutsensor ist nicht eingesteckt.	➤ Gargutsensor in die Buchse stecken.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Entkalken wurde gewählt, jedoch nicht gestartet.	➤ Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in Wasserbehälter füllen und diesen in dafür vorgesehenes Fach schieben. ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Zartgaren ist unterbrochen.	➤ Zum Weiterfahren durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen. ➤ Zum Abbrechen Taste ◯ antippen.

… in der Anzeige blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	➤ Entkalken starten.

… in der Anzeige blinkt

H 11

Mögliche Ursache	Behebung
• Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	➤ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
• Entkalken lief nicht korrekt ab.	➤ Falls Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Service anrufen.

… folgende Anzeigen wechselnd blinken

F xx und E xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

… folgende Anzeigen wechselnd blinken

U xx und E xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

… in der Anzeige steht

CA xx

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer «CA»-Meldung führen. • Sie treten während des Entkalkens auf.	Bei Anzeige CA 1 befindet sich das Gerät in der Entkalkungsphase. Bei Anzeige CA 2 oder CA 3 befindet sich das Gerät in einer Spülphase.

… in der Anzeige steht

CA -

Mögliche Ursache	Behebung
• Während des Entkalkens wurde die Taste ◯ gedrückt.	Das Gerät wechselt automatisch nach einer kurzen Dauer in die Spülphasen. ➤ Bei Anzeige H 2 Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. – Die Spülphase wird automatisch fortgesetzt.

Das Entkalken ist in diesem Fall nicht korrekt abgelaufen und muss erneut vollständig durchgeführt werden.

14.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch

– blinkt in der Anzeige 12:00
– blinkt das Symbol ◷

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
Ereignet sich ein Stromunterbruch während «Zartgaren», wird der Ablauf abgebrochen. Ein Fortfahren ist nicht möglich.
Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

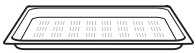
15 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

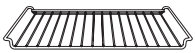
Zubehör

Edelstahlblech

Garbehälter gelocht



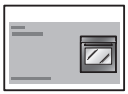
Gitterrost



Original-Kuchenblech

Gargutsensor
mit geradem Griff

Einstelltipps



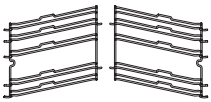
Rezeptbuch

Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

Ersatzteile

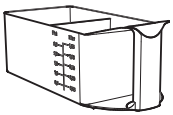
Auflagegitter
links/rechts



Rändelmutter

Deckel zu Wasserbehälter

Wasserbehälter



Entkalkungsmittel
Durgol Swiss Steamer

Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

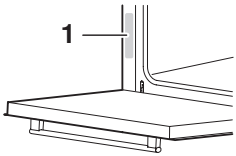
16 Technische Daten

Aussenabmessungen

➤ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

➤ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten [⌇] + [⌇] und [▭] bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung Eh: 0, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

17 Notizen

18 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen 83
Anzeigeelemente. 16
Aufbau 15
Auflagegitter
  Herausnehmen 62
  Reinigen 62
Auflagen 18
Ausschalten 22, 27, 38, 41
Ausschaltzeit. 39
  Einstellen 39
Aussenabmessungen 77
Aussenreinigung 60

B

Bedienung. 22
Bedienungselemente 16
Beleuchtung 30, 32, 68
Benutzereinstellungen. 29
Beschickungsmenge. 77
Bestellungen 83
Betriebsarten. 16, 42
  Ändern 26
  Wählen 25
Betriebsstörungen. 83
Bräunungsunterschied 58

C

C-Meldungen. 73

D

Dämpfen 42, 55
Dampfzufuhr ein-/ausschalten. . . . 56
Deinstallation. 14
Digitalanzeigen 16

E

Edelstahlblech 19
Einschaltdauer 37
Einstelltipps. 75
Elektrischer Anschluss 77
Energie sparen 58
Entkalken 66
  Durchführen 67
Entkalkungsmittel 65
Entsorgung 14
Ersatzteile 76
  Bestellen. 83
Erste Inbetriebnahme 23

F

F- und E-Meldungen 72

G

Garbehälter. 20
Gargut entnehmen 27
Gargutsensor 20, 49
  Platzieren 49
  Reinigen 62
Garraum
  Reinigen 63
  Temperaturmessung. 77
Garraumtemperatur
  Kontrollieren und ändern 26
  Wählen 25
Gebrauchshinweise. 11
Gerät ausschalten. 22, 27
Gerätebeschreibung 15
Geräteschublade. 15
  Reinigen 60
Gerätetür
  Entfernen 61
Gitterrost 20
Glühlampe 63
Grill 47
Gültigkeitsbereich 2

H
Heissluft 43
Heissluft + Beschwaden 45, 56
Heissluft feucht 44
H-Meldungen 70, 71, 72

I
Inbetriebnahme 11

K
Kerntemperatur 50
Nur messen 51
Kindersicherung 30, 31
Anzeige 69
Kurzanleitung 84

M
Modell-Nr. 2

N
Nachfüllen von Wasser 24
Netzsynchronisation 30, 34

O
Ober-/Unterhitze 43
Option 59
Original-Kuchenblech 19

P
Pflege 60
PizzaPlus 47
Profi-Backen 46, 56
Prüfinstitute 77

R
Rändelmutter 18
Regenerieren 46, 55
Reinigung 60
Reparatur-Service 83
Rezeptbuch 75

S
Schnellaufheizen 48
Service-Center 83
Servicevertrag 83
Sicherheit 14
Sicherheitshinweise
Allgemeine 7
Bestimmungsgemässe Verwendung 11, 12
Gerätespezifische 8
Vor der ersten Inbetriebnahme . . 11
Signalton 30, 32
Sonderzubehör 21, 76
Standby 77
Startaufschub 39
Steckerbuchse 18
Störungen selbst beheben 68
Stromunterbruch 74
Symbole 6, 17

T
Tasten 17
Technische Daten 77
Temperatureinheit 30, 33
Temperaturfühler 18
Timer 36
Tipps und Tricks 55
Türdichtung
Ersetzen 60
Reinigen 60
Typ 2
Typenschild 77

U
U- und E-Meldungen 73
Uhrfunktionen 35
Uhrzeit einstellen 35
Uhrzeitanzeige 30, 31
Uhrzeitformat 30, 34
Unterhitze 18

V
Verpackung 14
Vor der ersten Inbetriebnahme . . . 11
Vorheizen 58
Vorzeitig ausschalten 54

W
Wärmeschublade 15, 59
Reinigen 60
Wartung 60
Wasser nachfüllen 24
Wasserbehälter 21
Füllen 24
Leeren 28
Reinigen 62
Wasserhärte 30, 33
Werkeinstellungen 30, 34

Z
Zartgaren 52
Auswählen 53
Einschaltdauer ändern 53
Fleisch vorbereiten 52
Gargutsensor platzieren 52
Kerntemperatur ändern 53
Starten 53
Zeit einstellen 35
Zubehör 19, 75
Bestellen 83
Reinigen 62

19 Reparatur-Service

Das Kapitel STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

➤ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ➤ Taste ◴ antippen.
- ➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.
- ➤ Taste ◴ erneut antippen.
- ➤ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

- ➤ Taste ⏻ so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart erscheint.
- ➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Garraumtemperatur einstellen.

Gerät ausschalten

- ➤ Taste ◯ antippen.

Timer einstellen

- ➤ Taste 🔔 antippen.
- ➤ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ Dauer einstellen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J62A.010-2